

Juleand

Der er meget, der kan gå galt, når man skal stege en and. Sortbrændt udvendig og rå indvendig er jo ikke lige, hvad man har brug for, når familien er samlet ved middagsbordet juleaften. En sikker metode til at undgå den type problemer er langtidsstegning.

Langtidsstegning har den fordel, at kødet bliver mørt. Stegningen tager naturligvis tid, men start allerede fra morgenstunden med at stege anden, eller endog dagen før, så bliver der tid til julehyggen om eftermiddagen. Når anden er færdig, køles den af, parteres og lægges i en bradepande eller ovnfaste fade. Lige inden middagen serveres, ryger andestykkerne en tur i en glohed ovn i nogle minutter, så skindet er sprødt, når de kommer på bordet.

Men hvordan er det nu lige man langtidssteger en and? Al god mad begynder med gode råvarer. Når det gælder and, så brug de ekstra kroner, en kødfuld and koster. De små skravl er ikke andet end ben og fedt, som man ikke får nogen glæde af.

Anden tørres af udvendig, gnides med salt og peber indeni, og fyldes med syrlige æbler og stenfri svesker (+ evt. et stykke hel kanel, hvis det skal være rigtig jule). Lukkes med en kødnål eller bindes op.

Tænd ovnen på 120 grader. Læg en rist over bradepanden. Anden lægges på med brystsiden nedad. Sættes i ovnen. Ca. 3/4 liter vand hældes ved. Efter 4 timer vendes anden med brystsiden opad, og steges 2 timer til.

Hals, kråser osv. brunes med lidt suppegrøntsager og koges i flere timer. Det sigtes og koges ned til en kraftig fond. Sauce laves på fonden samt sky fra bradepanden, hvor fedtet er skummet fra. Det jævnes med Maizena. Hvis man vil have en luftig sauce, vendes flødeskum i inden serveringen.

Køkkenskriveren